



412960S-2025



禹州市穗之杰食品厂企业标准

Q/YSS 0005S-2025

# 风味豆制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

禹州市穗之杰食品厂 发布

## 前 言

本标准由禹州市穗之杰食品厂提出。

本标准由河南省商业科学研究所有限责任公司和禹州市穗之杰食品厂共同起草。

本标准起草人：孙茜茜、吴春龙。

H N

Q B

# 风味豆制品

## 1 范围

本标准规定了风味豆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、脱脂黄豆粉中的一种或两种为主要原料，添加小麦粉、生活饮用水、大豆油、大豆色拉油、大豆膳食纤维、食用盐、白砂糖、辣椒粉、香辛料【花椒粉、孜然粉、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）】、谷氨酸钠（味精）、食品添加剂【甘油、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、糖精钠、甜菊糖苷、山梨酸钾、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒红、乙基麦芽酚、微晶纤维素、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钙、碳酸氢铵、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、乳酸钠、乳酸钾、碳酸钠、碳酸钾、羧甲基纤维素钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、柠檬酸钠、明胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、DL-苹果酸、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲红、红曲米、辣椒油树脂、柑橘黄、三氯蔗糖、麦芽糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、丙酸钙中的一种或几种】、鸡肉风味调味料、鸡粉香葱调味料、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、麦芽糖浆、熟芝麻（黑芝麻或白芝麻）、海苔脆、蕃茄酱、豆瓣酱、芥末酱、芝麻酱、花生酱中的一种或几种，经调拌、熟化成型、冷却或不冷却、煮糖（麦芽糖浆）或不煮糖、调味、包装、（辐照杀菌）灭菌或不灭菌，制成的即食风味豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白粉、脱脂黄豆粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆油、大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.11 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.15 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。

2.1.16 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.23  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 T/ZZB 1625 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 抗坏血酸(又名维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.33 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.34 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.35 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.36 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.37 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 丙酸钙应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.40 鸡肉风味调味料、鸡粉香葱调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 酸水解(大豆)植物蛋白粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.43 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.44 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 海苔脆应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.47 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.48 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.49 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

- 2.1.50 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.51 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.52 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.53 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.54 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.55 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.56 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.57 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.58 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.63 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.64 蕃茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.65 豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.66 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.67 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.68 芥末酱 SB/T 10755 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	取样品 1 份, 置于白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽、性状、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 55	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	15	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
糖精钠 <sup>a</sup> （以糖精计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.09	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.4	GB 5009.298
丙酸钙 <sup>a</sup> （以丙酸计），g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执

行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆蛋白粉、脱脂黄豆粉中的一种或两种为主要原料，添加小麦粉、生活饮用水、大豆油、大豆色拉油、大豆膳食纤维、食用盐、白砂糖、辣椒粉、香辛料【花椒粉、孜然粉、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）】、谷氨酸钠（味精）、食品添加剂【甘油、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、糖精钠、甜菊糖苷、山梨酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒红、乙基麦芽酚、微晶纤维素、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钙、碳酸氢铵、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、乳酸钠、乳酸钾、碳酸钠、碳酸钾、羧甲基纤维素钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、柠檬酸钠、明胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、DL-苹果酸、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲红、红曲米、辣椒油树脂、柑橘黄、三氯蔗糖、麦芽糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、丙酸钙中的一种或几种】、鸡肉风味调味料、鸡粉香葱调味料、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、麦芽糖浆、熟芝麻（黑芝麻或白芝麻）、海苔脆、蕃茄酱、豆瓣酱、芥末酱、芝麻酱、花生酱中的一种或几种，经调拌、熟化成型、冷却或不冷却、煮糖（麦芽糖浆）或不煮糖、调味、包装、（辐照杀菌）灭菌或不灭菌，制成的即食风味豆制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 GB 2760 中的分类号为 04.04.01.05 新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市穗之杰食品厂

QB